

柴×
米×
油×
鹽○

醬油○
醋○
菜×
①

調味料

15號
3415
JNY
張羽蕊
訂

✓眼邊
✓鼻聞
✓舌嚐
身聽
✓手摸

五官

① 觀察各種調味品
時可以利用放大鏡看
調味品的形狀顏色
用手觸摸粉末
用手扇聞氣味
用舌頭嘗味道。
② 不能確定可食用的物質
不能隨意用嘴嘗或用
手觸碰。

- (b) 玉米粉 ✓
- (1) 米糖 ✓
- (3) 冰糖 ✓
- (4) 麵粉 ✓
- (2) 鹽 ✓
- (5) 黑胡椒 ✓

421
④



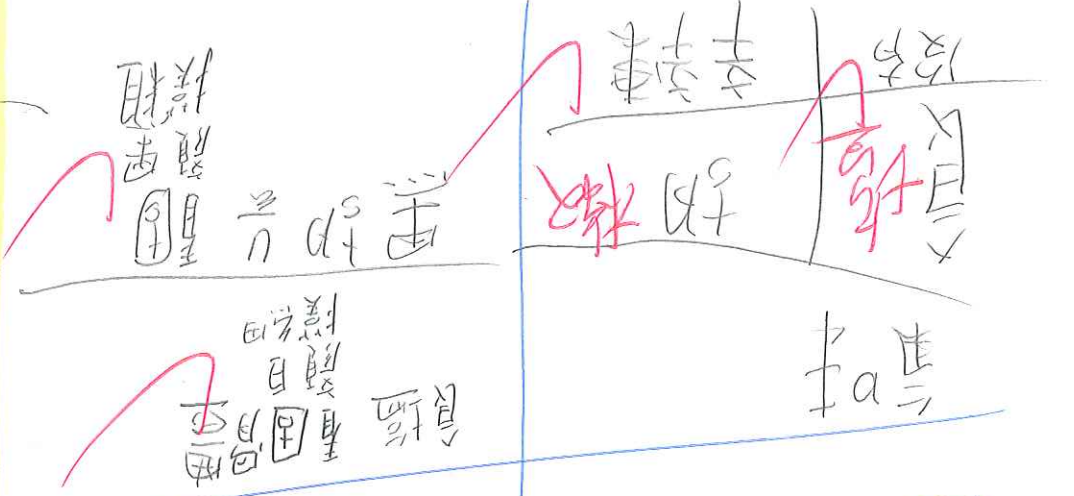
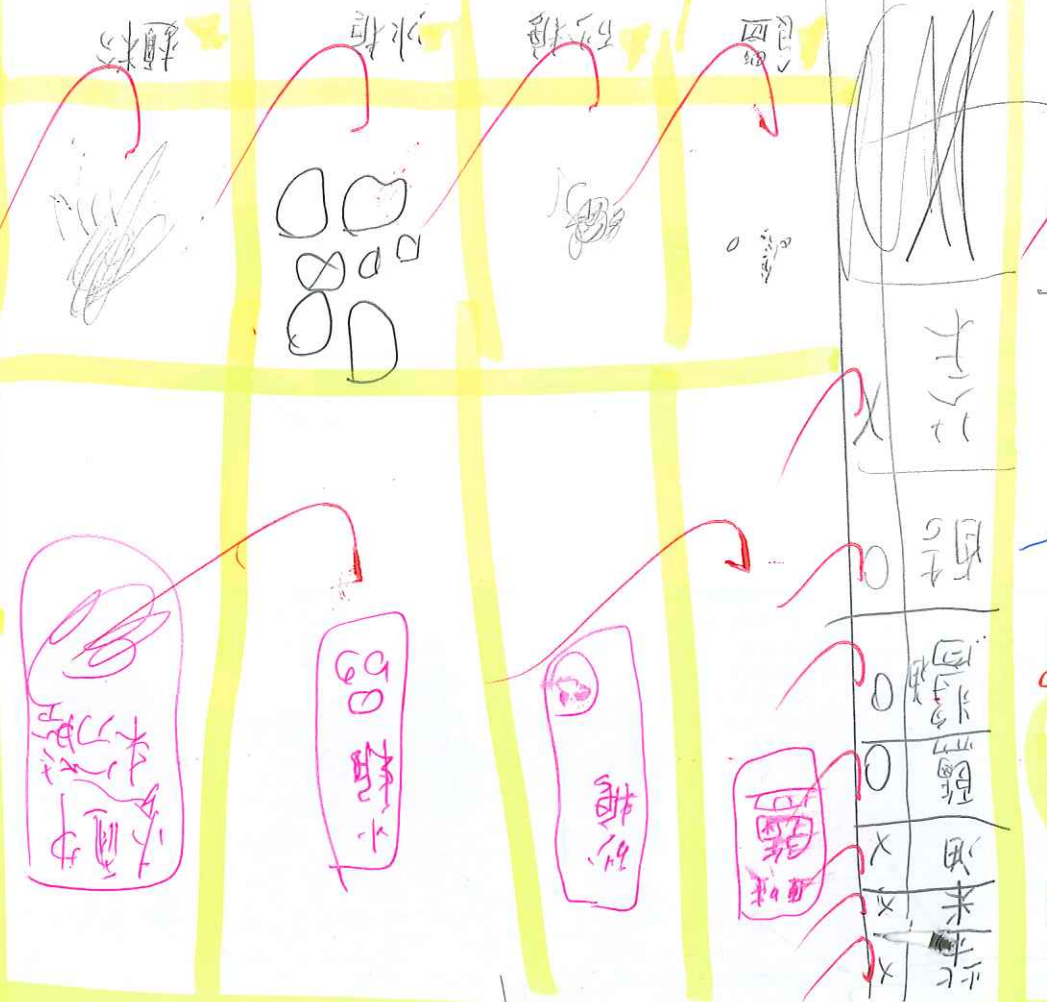
器材

10.5.29
黄百影

1	纸杯	口
2	塑胶袋	口
3	竹签	口
4	吸管	口
5	万位底板	口
6	插水针	口
7	夹球底座	口
8	夹球底座	口
9	夹球底座	口

1	立起重立杆子	吸盘
2	固定	油
3	转动	棉绳
4	转动	塑料盖
5	风向	插水针

器材的特性
选用材料



黑胡椒 5
木面粉 6
玉面粉 4
冰米糖 3
白糖 2

图五



Handwritten blue ink characters: 女 (female), 田 (field), 田 (field), 田 (field). To the left is a large blue flourish.

A large blue oval containing handwritten blue ink characters: 田 (field), 田 (field), 田 (field). A red line is drawn across the top of the oval.

Handwritten red ink characters: 女 (female), 田 (field).

不是食用或不知名的物質
不能嘗

- (5) 黑胡椒
- (2) 鹽
- (6) 玉米粉
- (1) 米糖
- (3) 冰米糖
- (4) 麥米粉

眼看
鼻聞
舌嘗
耳聽
手摸

1133



三丁	號碼: 14号虎	姓名: 蕭慧如	3414
♡ ☆	☆ 姓名: ☆	♡	♡
☆ ♡	☆ ♡	♡	♡
♡ ☆	♡ ☆	♡	♡
☆ ♡	☆ ♡	♡	♡

△不是食用或不知名的物質
不能食用或接觸皮膚以免

發性皮膚炎
疥瘡
濕疹
接觸性皮炎
日光性皮炎
藥物性皮炎
神經性皮炎
多形性紅斑
紅斑性肢痛症
紅斑性肢痛症
紅斑性肢痛症
紅斑性肢痛症

目擊者
目擊者
目擊者
目擊者
目擊者
目擊者

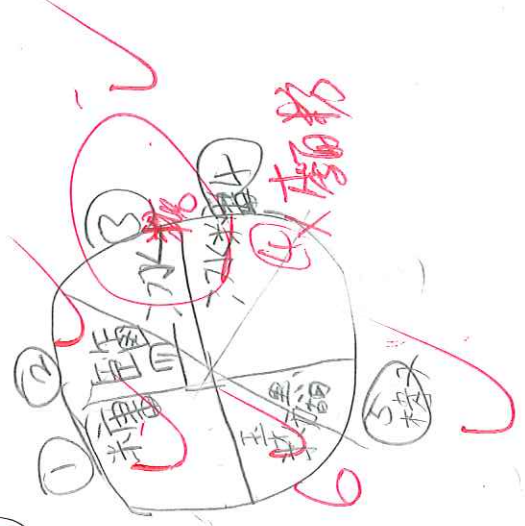
我們可以用眼睛看鼻子聞
嘴巴嘗或用手摸等方法
來觀察調味品

130
訂 2 張學寧



調味
柴米油盐
醬醋茶
薑蒜

眼耳鼻口舌
耳手鼻

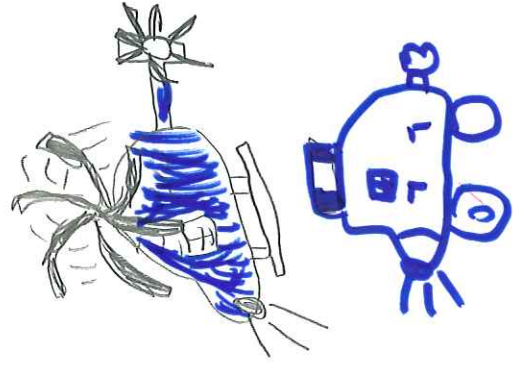
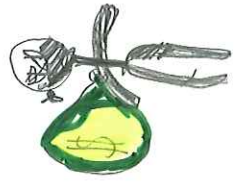


f117 ③



3410

三丁 侑敬



菜	米	油	鹽	蒜	葱
分	分	分	分	分	分

(15) 黑米粉 ✓
 (16) 五米粉 ✓
 (17) 卷菜 ✓
 (18) 冰菜 ✓
 (19) 米粉 ✓
 (20) 蒜 ✓
 ()

1173



3405

正正

完全 湿润	有	没有	没有
面粉	有	有	没有
面粉	有	有	没有
面粉	有	有	没有

正正

用一杯底有盐
~~用一杯底有盐~~
 用一杯底有盐
 用一杯底有盐

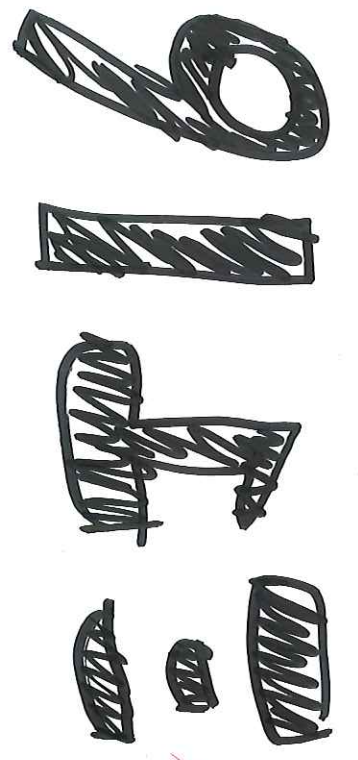
可以
 可以
 可以
 可以

435
 + 4

 439

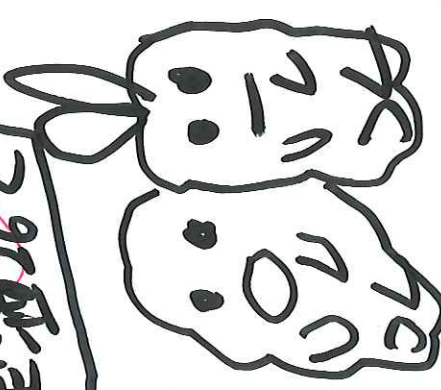
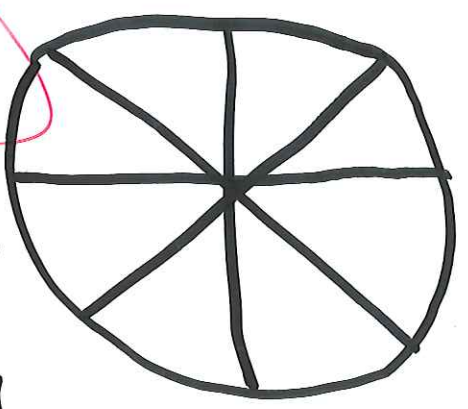


三丁16何然奇蛋



柴火 醬油
調味 西芹
油 菜
料 鹽

280个開冷氣 晴10~10²
定溫26℃



手一本臭

眼一看
鼻一聞
舌一嚐
耳一聽

(5)黑胡椒粉(4)麥面粉
(6)玉米粉(2)鹽巴

(1)米唐

(3)冰糖

120 4



調味料

- 柴 X ✓ 醬油 ✓
- 米 X ✓ 醋 O ✓
- 油 X ✓ 茶 X ✓
- 鹽 O ✓

不是食用或不知名的物質，
 不能 噴 嘗或採觸皮膚，
 以免發生危險。

- 眼 ✓
 - 鼻 ✓
 - 舌 ✓
 - 耳 ✓
 - 手 ✓
- (5) 黑胡椒 (X)
 - (4) 玉糖 (X)
 - (1) 米糖 ✓
 - (3) 冰糖 ✓
 - (4) 麵粉 (X)
 - (2) 鹽 ✓

f17 ④

3409

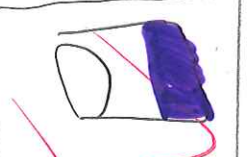
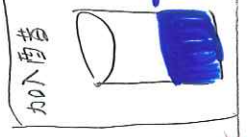
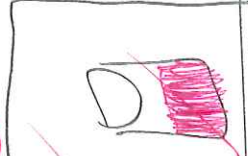
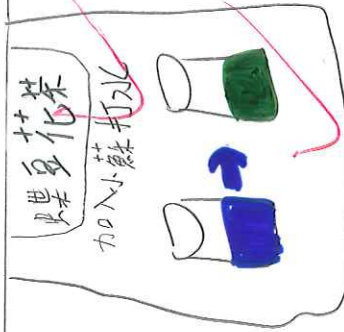
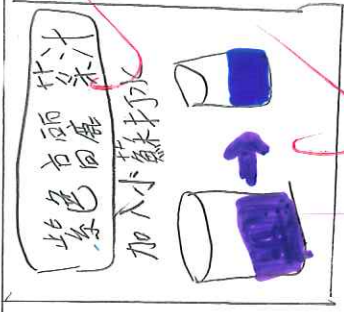


9 謝有政

三

三丁一號
賴承恩

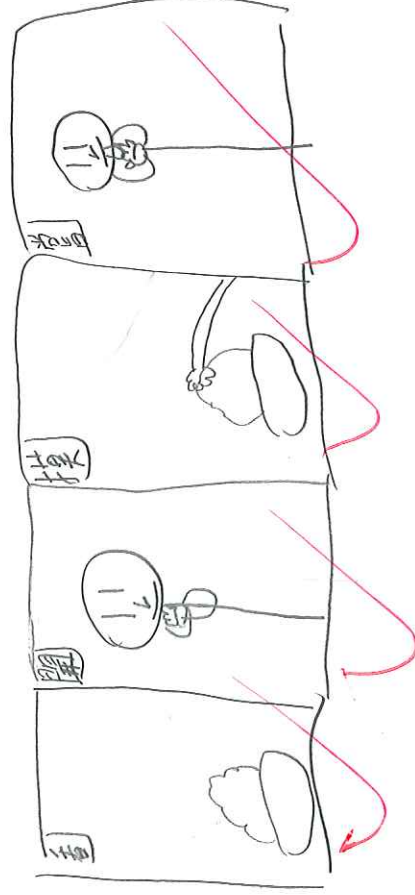
0



眼看一開
鼻一揮
舌一
耳一
手一

(5))
(6))
(1))
(3))
(4))
(2))

~~?~~



3401

fly



觀察各種調味料時可以利用放大鏡看味道的形狀顏色用手觸摸粉末用舌頭嘗味道
2 不確定可食用的物質不能隨意用嘴嘗或用手觸碰

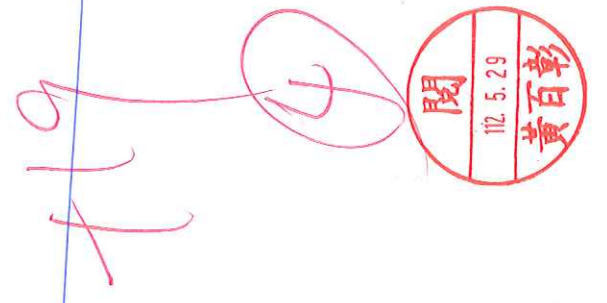
生活中有些牛奶碰到酸或鹼的物質會改變顏色例如蜂蜜檸檬汁藍莓果醬中會變紫色和發紅人吃韭菜花菜中會變紫紅色和果碰到洗衣液米分會變色

工廠的調味料可以大致分為酸性中性和鹼性通常開起來西式的酸性的通常摸起來滑滑的
3 將小蘇打水和檸檬汁加入各種

液體中發現有些會明顯變色
1 有些不會明顯變色
(1) 薑黃粉 紫色 靛藍 薑黃粉 薑黃粉
花青素 黑色 茶葉 薑黃粉
(2) 不會變色 汽水

當沙糖加入水中會慢慢又消失不見沙糖均勻散布在水中這種情況就是溶解現象
2 加入水中的物質攪拌並

放置一段時間後會有兩種情況
1 沉澱物所剩顆粒會完全消失不見這表示會溶解例如：
食鹽、沙糖、冰糖



三(2)部鐘瑋

三丁6号虎木金王吉

(5) 黑白米
(6) 玉米分(压米)

(1) 糖

(3) 冰糖

(4) 麦面粉小麥

(2) 鹽

十丁

②



三丁 3413 邱容公奇 13

調味料有

- ① 鹽
- ② 醬油
- ③ 醋

廚房裡有、食鹽、砂糖、冰
麵粉、黑胡椒、醋
醬油、檸檬汁

眼、鼻、舌、手
 看、聞、嚐、摸
 看、聞、嚐、摸

食鹽	黑胡椒
固體	固體
摸一摸	摸一摸
粗粗的	粗粗的
沒有味	有辛辣
氣味	

25 (3)

